

**LUNCH**

11：30-15：00（L.O. 14:00）

※全てのランチにはパンが付きます。

All lunch come with bread.

※デザートには食後のお飲み物が付きます。

Dessert comes with an after-meal drink (coffee or tea).

・ワイン6種フリーフロー 120分（90分L.O） ￥4,500

6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min)

・【BALCONEコース】　厳選ペアリング ￥6,000

【Pranzo BALCONE】 Pairing

・【BALCONEコース】　厳選プチペアリング ￥4,000

【Pranzo BALCONE】 Pairing

平日限定ランチセット

Pranzo Weekday

\2,200

本日の小さなお愉しみ

Today's small appetizer

---------------・・・---------------

バルコーネサラダ

BALCONE salad

---------------・・・---------------

お好みのメインディッシュを1皿お選びください

Please choose one main dish of your choice

・ワタリガニのトマトクリーム　スパゲッティ

Cｒab and tomato cream, Spaghetti

・ボローニャ風ラグー タリアテッレ

Bolognese style tagliatelle

・自家製オニオングラタンスープ

Onion gratin soup

・ナスとジャガイモのムサカ

Eggplant and potato moussaka

・牛フィレのロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風　+￥2,000

Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

---------------・・・---------------

※+￥500で【本日のデザート】をご追加いただけます。

You can add 【Today’s dessert】 for an additional ￥500.

季節のランチコース

Pranzo Stagionale

\4,500

本日の小さなお愉しみ

Today's small appetizer

---------------・・・---------------

前菜3種盛り合わせ

Assortment of three kinds of appetizers

---------------・・・---------------

※+￥1,000で【本日のパスタ】をご追加いただけます。

You can add 【Today's Pasta】for an additional ￥1,000.

---------------・・・---------------

お好みのメインディッシュを1皿お選びください

Please choose one main dish of your choice

・アクアパッツァ 冬瓜と唐辛子

Aqua pazza with winter melon, Piment d’Espelette

・美桜鶏のフリカッセ 茸のクリームソース

Chicken fricassee, Creamy mushroom sauce

・豚フィレのムニエル 茄子とケッパーのソース

Pork fillet meunière with eggplant and caper sauce

・牛フィレのロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風　+￥2,000

Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

---------------・・・---------------

本日のデザート

Today's Dessert

ランチBALCONEコース

Pranzo BALCONE

\8,000

本日の小さなお愉しみ

Today's small appetizer

---------------・・・---------------

ミズダコのマリネ 青海苔と大葉のカクテル

Marinated pacific octopus with couscous salad

---------------・・・---------------

鴨のコンフィとポワロー タリオリーニ

Like “Kamo Nanban”, Tagliolini

---------------・・・---------------

スズキのグリエ 柑橘とミント

rilled sea bass, Assorted citrus with mint

---------------・・・---------------

丹波産鹿のロースト カカオとビーツ ソースポワブラード

Roasted “Tanba” deer, Sauce poivrade

または

or

牛フィレのロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風　+￥2,000

Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

---------------・・・---------------

ピーチメルバ レモングラスの香り

Peach melba with lemon grass

ランチドリンク

Lunch Drinks

アルコール飲料

Alcoholic drinks

・ランチワイン各種（スパークリング、 白、 赤） Glass ￥800

　Lunch wine （Sparkling, White, Red） Bottle ￥4,500

※ノンアルコールワイン（スパークリング、白、赤）のご用意もございます。

Non-alcoholic wines (sparkling, white and red) are also available.

・ビール ￥800

　Beer Half size \500

・季節のスパークリングカクテル ￥1,000

　BALCONE original sparkling cocktail

・ワイン6種フリーフロー 120分（90分L.O） ￥4,500

6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min)

・【BALCONEコース】　厳選ペアリング ￥6,000

【Pranzo BALCONE】 Pairing

ノンアルコール飲料

Non-alcoholic drinks

・ココファーム ブドウ酢ソーダ ￥600

 Coco farm grape vinegar soda

・ブラッドオレンジ ジュース ￥600

　Blood orange juice

・ピーチ ジュース ￥600

　Peach juice

・ウーロン茶 ￥600

　Oolong tea

 Ask more